

두드리면 열립니다



Q 검 페이스를 손쉽게 만드는 법을 소개해 달라.

이윤규/ 경북 김천시 평화동 이태리명과

A 검 페이스트는 공예 제품을 만들 때 사용하는 재료로 프랑수어로는 '파스티야주' 라고 합니다. 배합 및 제조 방법을 소개하겠습니다.

■ 배합

분설탕 250g, 판 젤라틴 1장반, 뜨거운 물 3g

■ 만드는 법

1. 작업대 위에 분설탕 100g을 둥그렇게 뿌려 놓는다.
2. 판젤라틴을 물에 불린 후 뜨거운 물에 녹인다. 이것을 체에 걸러 ①의 가운데 부분에 넣는다.
3. 분설탕을 조금씩 끌어다 섞는다.
4. 풀처럼 걸쭉해지면 분설탕 섞기를 그치고 뿌드득 소리가 날 때까지 반죽 한다.
5. 나머지 분설탕 150g은 되기를 봐가며 섞는다.
6. 말랑말랑해지면 한 덩어리로 뭉친 후 사용하고 사용하지 않을 경우 비닐이나 젖은 항겔에 싸둔다.

이외에 검페이스트와 비슷한 '운빼이'의 배합 및 만드는 법도 아울러 제시하니 참고 바랍니다. 운빼이는 찹쌀가루 100g, 설탕 100g, 흰자 1개를 반죽해 만들면 되고 색깔을 내고 싶으면 원하는 색상의 색소를 첨가하면 됩니다.

Q '나가사키 카스테라'의 배합 및 제조 공정, 제조시 주의 점 등이 알고 싶다.

김혁/서울 동작구 사당 3동 우성아파트

A 나가사키 카스테라는 촉촉한 맛으로 유명한 제품입니다. 그러나 이 제품은 제조 공정이 무척 까다롭고 손이 많이 가 상당한 기술을 필요로 합니다. 먼저 제조시 주의점에 대해 언급하고 배합 및 제조 공정을 제시해 드리겠습니다.

나가사키 카스테라 제조에서 가장 중요한 것은 굽기시 220°C의 온도를 정확히 지키는 것입니다. 마지막 단계의 50분간 굽기시에도 15분에 철판을 1장씩을 갈아야 오븐 온도의 상승을 막을 수 있습니다. 또 굽기 도중 1분 간격으로 3번에 걸쳐 반죽섞기를 해 거품 꺼뜨리기를 해야 하는 것도 중요한 공정 중 하나입니다.

이밖에 재료 사용할 때에도 아카시아꿀을 사용하면 특유의 맛을 살릴 수 있습니다. 이런 주의점을 잘 기억해 두고 다음에 제시되는 배합 및 제조 공정과 대조하면서 제조에 임하십시오.

■ 배합

박력분 1,000g / 설탕 1,800g / 계란 42개 / 물엿 80g / 꿀 80g / 미림(정종) 140g / 물 120g

■ 만드는 법

1. 설탕과 계란을 믹서 볼에 넣고 40°C로 가열한 후 70% 정도 믹싱한다.
2. 물엿, 꿀, 물, 미림(정종)을 섞어 40~50°C까지 가열하여 ①에 넣고 믹싱한다.
3. 저속으로 믹싱하며 체에 친 박력분을 넣고 중속에서 1분간 믹싱한다.
4. 철판에 식용유를 바른 유산지를 깬 후 반죽을 넣고 220°C의 오븐에서 다음 *와 같은 굽기 단계로 색깔을 들인다.(이때 반죽 온도 40~50°C)

* 굽기 단계

- 1단계 : 220°C의 오븐에 반죽을 넣고 30초간 말린 뒤 분무기로 물을 뿌린다.
- 2단계 : 2분간 굽다가 철판을 약간만 꺼내 1회 반죽 섞어주기
- 3단계 : 다시 2분간 굽다가 같은 방법으로 1회 반죽 섞어주기
- 4단계 : 1분간 굽다가 반죽 섞기하고 굽다가 1분 후 반죽 섞기, 다시 굽다가 1분 후 반죽 섞기
- 5단계 : 220°C 온도에서 50분간 굽는다.
(15분마다 철판 1장씩을 갈아준다)

제과점 상담 참여 안내

본지는 독자 여러분께 좀 더 가까이 다가가는 잡지가 되기 위해 독자의 궁금한 사항을 해결해 드리는 '제과점 상담실'코너를 마련하고 있습니다. 제과 전반에 대한 의문 사항을 독자엽서에 적어 보내 주시면 자세하게 상담해 드리겠습니다.